叶兴阳
双语音标有声读物
叶兴阳
注音阅读英语教育之父
双语音标阅读创始人
English
注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者： *叶兴阳*

内容来源： *公共领域英文原著*

适用对象： *英语学习者、教师、研究者*

版本日期： *2025 年*

目录

共 1 个章节

1. 小厨师的小书(a Little Book For A Little Cook) 000001

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

小厨师的小书(A Little Book for A Little Cook)
第1/1页

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [bʊk]
A little Book
一个 小的 书

一本小书

[fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [kʊk]
for A little Cook
为了 一个 小的 厨师

给小厨师

['kɒpiraɪt] -
COPYRIGHT 1905
版权 -

版权所有 1905

[baɪ] [el] . [piː] . ['hʌbəd] .
BY L . P . HUBBARD .
经过 L . P . 哈伯德 .

作者：LP HUBBARD。

['pʌblɪʃt] [baɪ] ['pɪlzbri] , [ˌmɪni'æpəlɪs]
PUBLISHED BY Pillsbury , Minneapolis
已发布 经过 皮尔斯伯里 , 明尼阿波利斯

由明尼阿波利斯的皮尔斯伯里出版社出版

DIRECTIONS1 .
DIRECTIONS1 .
DIRECTIONS1 .

说明1.

['ɔːlweɪz] [juːz] ['pɪlzˌbɛriz] [best] ['flaʊə(r)] .
Always use Pillsbury's Best Flour .
总是 使用 皮尔斯伯里 最好的 面粉 .

务必使用皮尔斯伯里最好的面粉。

[ˌtuː'tuː] . [sɪft] ['flaʊə(r)] [twaɪs] [bɪ'fɔː(r)] ['ædɪŋ] [tuː; tə] [keɪks] [ɔː(r)] ['brekfəst] [keɪks] . [θriː] .
2 . Sift flour twice before adding to cakes or breakfast cakes . 3 .
2 . 筛 面粉 两次 前 添加 到 蛋糕 或者 早餐 蛋糕 . 3 .

2. 将面粉过筛两次后再加入蛋糕或早餐蛋糕中。3.

[meɪk] [ɔːl] ['meʒəm(ə)nts] ['lev(ə)l] [baɪ] ['juːzɪŋ] [edʒ] [ɒv; əv] [naɪf] [tuː; tə] ['laɪtli] [skreɪp] [ɒf] [frɒm; frəm]
Make all measurements level by using edge of knife to lightly scrape off from
制作 全部 测量 等级 经过 使用 边缘 的 刀 到 轻轻 刮 离开 从
[tɒp] [ɒv; əv] [kʌp] [ɔː(r)] [spuːn] [ʌn'tɪl] [mə'tɪəriəl] [ɪz] ['iːv(ə)n] [wɪð] [ðə; ði] ['edʒɪz] . [fɔːr] .
top of cup or spoon until material is even with the edges . 4 .
顶部 的 杯子 或者 勺子 直到 材料 是 甚至 和 这 边缘 . 4 .

用刀刃轻轻刮掉杯子或勺子顶部的材料，使所有测量物都水平，直到材料与边缘齐平。4.

[juːz] [seɪm] [saɪzd] [kʌps] [ɔː(r)] [spuːn] [ɪn] ['meʒərɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [seɪm] ['resəpi] . [faɪv] .
Use same sized cups or spoons in measuring for the same recipe . 5 .
使用 相同的 尺寸 杯子 或者 勺子 在 测量 为了 这 相同的 食谱 . 5 .

5. 同一食谱的计量要使用相同大小的杯子或勺子。

[bɪ'fɔː(r)] ['stɑrtɪŋ] [tuː; tə] [meɪk] ['resəpi] , [riːd] [θruː] ['keəfəli] ,
Before starting to make recipe , read through carefully ,
前 开始 到 制作 食谱 , 读 通过 小心 ,

开始制作之前，请仔细阅读食谱。

[ðen] [pʊt] [ɒn] ['teɪb(ə)l] [ɔːl] [ðə; ði] [mə'tɪəriəlz] [ænd; ənd] [tuːlz] ['niːdɪd] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðæt] [pə'tɪkjələ(r)] ['resəpi]
then put on table all the materials and tools needed in making that particular recipe
然后 放 在 桌子 全部 这 材料 和 工具 需要 在 制作 那 特别的 食谱
.
:
.

然后把制作这道菜所需的所有材料和工具都摆在桌子上。

[ə; eɪ] [nəʊt] [tuː; tə] [ðə; ði] ['mɒd(ə)n] ['riːdə(r)]
A NOTE TO THE MODERN READER
一个 笔记 到 这 现代的 读者

致现代读者

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [bʊk] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [kʊk] [wɒz; wəz] [ə'rɪdʒənəli] ['pʌblɪʃt] [baɪ] ['pɪlzbri] [ɪn] - .
A Little Book for a Little Cook was originally published by Pillsbury in 1905 .
一个 小的 书 为了 一个 小的 厨师 曾是 起初 已发布 经过 皮尔斯伯里 在 - .

《小厨师小书》最初由皮尔斯伯里出版社于 1905 年出版。

[ðɪs] [njuː] [ˌriːprə'dʌkʃn] [hæz; həz] [ɔːl] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['resəpɪz] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ə'rɪdʒən(ə)l] [sɒft'kʌvə(r)] [ɪ'dɪʃ(ə)n] ,
This new reproduction has all of the recipes from the original softcover edition ,
这 新的 生殖 有 全部 的 这 食谱 从 这 原来的 平装本 版 ,

这本新版复刻本收录了原平装版的所有食谱。

[bʌt; bət] [ɪz] ['biːɪŋ] [ˌriː'ɪʃuːd] [wɪð] [ðə; ði] ['mɒd(ə)n] ['riːdə(r)] [ɪn] [maɪnd] .
but is being reissued with the modern reader in mind .
但 是 存在 重新发行 和 这 现代的 读者 在 头脑 .

但此次再版是考虑到现代读者的需求。

[ðə; ði] [kə'lektə(r)] [wɪl] [nəʊt] [sʌm; səm] [smɔːl] [dɪ'pɑːrtʃərz] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ə'rɪdʒən(ə)l] [bʊk] ,
The collector will note some small departures from the original book ,
这 集电极 将要 笔记 一些 小的 出港 从 这 原来的 书 ,

收藏家会注意到本书与原著有一些细微的出入。

[bʌt; bət] [ðə; ði] ['lɪt(ə)l] [kʊk] [wɪl] [nəʊ] [daʊt] [faɪnd] [wɒt] [ɪz] [hɪə(r)] [tuː; tə] [biː; bi] [fʌn] [tuː; tə] [kʊk] ,
but the little cook will no doubt find what is here to be fun to cook ,
但 这 小的 厨师 将要 不 怀疑 寻找 什么 是 这里 到 是 乐趣 到 厨师 ,

但这位小厨师一定会觉得这里的东西很好做，很有趣。

[dɪ'lɪʃəs] , [ænd; ənd] ['wɔːmli] [nɒ'stældʒɪk] .
delicious , and warmly nostalgic .
可口的 , 和 热情地 怀旧的 .

美味可口，又令人倍感温馨怀旧。

[fɔː(r); fə(r)] [best] [rɪ'zʌlts] , [wiː; wi] [ˌrekə'mend] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['resəpi] ['tʃeɪndʒɪz] [wen] [prɪ'peərɪŋ] [ðiːz] [əʊld] - ['fæʃ(ə)nd] ['resəpɪz] .
For best results , we recommend the following recipe changes when preparing these old - fashioned recipes .
为了 最好的 结果 , 我们 推荐 这 下列的 食谱 变化 什么时候 准备 这些 老的 - 造型 食谱 .

为了获得最佳效果，我们建议在烹制这些传统食谱时进行以下配方更改。

[wen] ['juːzɪŋ] ['pɪlzbri] BEST® ['flaʊə(r)] , [ðeə(r)] [ɪz] [nəʊ] [niːd] [tuː; tə] [sɪft] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] .
When using Pillsbury BEST® Flour , there is no need to sift the flour .
什么时候 使用 皮尔斯伯里 BEST® 面粉 , 那里 是 不 需要 到 筛 这 面粉 .

使用 Pillsbury BEST® 面粉时，无需过筛。

[dʒʌst] ['laɪtli] [spuːn] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['meʒərɪŋ] [kʌp] [ænd; ənd] ['lev(ə)l] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] .
Just lightly spoon the flour into the measuring cup and level it off .
只是 轻轻 勺子 这 面粉 进入 这 测量 杯子 和 等级 它 离开 .

用勺子轻轻地将面粉舀入量杯中，然后刮平即可。

[wen] [kəm'baɪnɪŋ] [ðə; ði]['flaʊə(r)] [wɪð] ['ʌðə(r)][draɪ] [ɪn'griːdiənts] , [stɜː(r)][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðə(r)]
When combining the flour with other dry ingredients , stir the ingredients together
什么时候 结合 这 面粉 和 其他 干燥 原料 , 搅拌 这 原料 一起
[wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] .
with a fork .
和 一个 叉 .

将面粉与其他干性材料混合时，用叉子将所有材料搅拌均匀。

[bred] : [səʊk] [wʌn] (. [sɪks][ˌəʊ 'zed] .)
Bread : Soak 1 (. 6 oz .)
面包 : 浸泡 1 (. 6 盎司 .)

面包：浸泡 1 片（0.6 盎司）

[keɪk] [kəm'prest] [jiːst] [ɔː(r)][wʌn][ˌpiː'keɪ'dʒiː] .
cake compressed yeast or 1 pkg .
蛋糕 压缩 酵母 或者 1 包装 .

蛋糕状压缩酵母或 1 包。

['æktɪv] [draɪ] [jiːst] [ænd; ənd][wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgə(r)][ɪn][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ˌluːk'wɔːm] (- - 110°F .)
active dry yeast and 1 tablespoon sugar in 2 tablespoons lukewarm (105 - 110°F .)
积极的 干燥 酵母 和 1 汤匙 糖 在 2 汤匙 温 (- - 110°F .)

活性干酵母和1汤匙糖，溶于2汤匙温水（105-110°F）。

['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts] .
water for 2 minutes .
水 为了 2 分钟 .

用水浸泡2分钟。

[niːd] [dəʊ] [faɪv][tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
Knead dough 5 to 10 minutes .
揉 面团 5 到 - 分钟 .

揉面5至10分钟。

[let] [dəʊ] [raɪz][ɪn] [wɔːm] [pleɪs] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz]['ɔːlməʊst] ['dʌb(ə)l] [ɪn][saɪz] .
Let dough rise in warm place until it is almost double in size .
让 面团 上升 在 温暖的 地方 直到 它 是 几乎 双倍的 在 尺寸 .

将面团放在温暖的地方发酵，直到体积几乎增大一倍。

[griːs] , ['bɒtəm] ['əʊnli] , 8×4 [ɔː(r)] 9×5 - [ɪntʃ] [ləʊf][pæn] .
Grease , bottom only , 8×4 or 9×5 - inch loaf pan .
润滑脂 , 底部 仅有的 , 8×4 或者 9×5 - 英寸 面包 平底锅 .

在 8×4 或 9×5 英寸的面包模具底部涂抹油脂。

[beɪk] [æt; ət] 375°F .
Bake at 375°F .
烤 在 375°F .

在 375°F 下烘烤。

[fɔː(r); fə(r)] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ɔː(r)][ʌn'tɪl] [laɪt] ['gəʊldən] [braʊn] .
for 35 to 40 minutes or until light golden brown .
为了 - 到 - 分钟 或者 直到 光 金的 棕色的 .

烤 35 至 40 分钟，或烤至浅金黄色。

['bɪskɪts] : [beɪk] [ɒn][ə; eɪ] ['laɪtli] [griːzd] ['kʊki] [ʃiːt] [æt; ət] 425°F .
Biscuits : Bake on a lightly greased cookie sheet at 425°F .
饼干 : 烤 在 一个 轻轻 涂油 曲奇饼 床单 在 425°F .

饼干：在涂抹了少量油脂的烤盘上，以 425°F 的温度烘烤。

[fɔː(r); fə(r)][naɪn][tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
for 9 to 11 minutes .
为了 9 到 - 分钟 .

持续9到11分钟。

['dʒɪndʒə(r)] [bred] : [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [griːzd] 13x9 - [ɪntʃ] [pæn][æt; ət] 350°F .
Ginger Bread : Bake in a greased 13x9 - inch pan at 350°F .
姜 面包 : 烤 在 一个 涂油 13x9 - 英寸 平底锅 在 350°F .

姜饼：在涂油的 13x9 英寸烤盘中，以 350°F 的温度烘烤。

[fɔː(r); fə(r)] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
for 23 to 27 minutes .
为了 - 到 - 分钟 .

持续23至27分钟。

[spʌndʒ] [keɪk] : [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [griːzd] [ænd; ənd] ['flaʊəd] [naɪn] - [ɪntʃ] [skweə(r)][ɔː(r)] 11×7 - [ɪntʃ] [pæn]
Sponge Cake : Bake in a greased and floured 9 - inch square or 11×7 - inch pan
海绵 蛋糕 : 烤 在 一个 涂油 和 撒了面粉 9 - 英寸 正方形 或者 11×7 - 英寸 平底锅
[æt; ət] 350°F .
at 350°F .
在 350°F .

海绵蛋糕：在抹油撒粉的 9 英寸方形烤盘或 11×7 英寸烤盘中，以 350°F 的温度烘烤。

[fɔː(r); fə(r)] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
for 24 to 29 minutes .
为了 - 到 - 分钟 .

持续24至29分钟。

['mʌfɪn] : [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [griːzd] - - [kʌp] ['mʌfɪn] [pæn][æt; ət] 400°F .
Muffins : Bake in a greased 12 - cup muffin pan at 400°F .
松饼 : 烤 在 一个 涂油 - - 杯子 松饼 平底锅 在 400°F .

松饼：在涂油的 12 杯松饼模具中，以 400°F 烘烤。

[fɔː(r); fə(r)] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
for 12 to 16 minutes .
为了 - 到 - 分钟 .

持续 12 至 16 分钟。

[kriːmd] [pə'teɪtəʊz] : [ɪf] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)][ɪz][ˌʌnə'veɪləb(ə)l] ,
Creamed Potatoes : If a double boiler is unavailable ,
奶油 土豆 : 如果 一个 双倍的 锅炉 是 不可用 ,

奶油土豆泥：如果没有双层蒸锅，

[kʊk] [ɪn][ə; eɪ] ['hevi] ['sɔːspən] ['əʊvə(r)] ['miːdiəm] [hiːt] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] ['θikən] , [ə'baʊt] [faɪv]
cook in a heavy saucepan over medium heat until mixture thickens , about 5
厨师 在 一个 重的 平底锅 超过 中等的 热 直到 混合物 增厚 , 关于 5
['mɪnɪts] .
minutes .
分钟 .

用厚底平底锅中火煮至混合物变稠，约 5 分钟。

[fʌdʒ] : [kʊk] [ɪn][ə; eɪ] [smɔːl] ['hevi] ['sɔːspən] ; [pɔː(r)]['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] ['bʌtəd] 9x5 [ɔː(r)] 8x4 -
Fudge : Cook in a small heavy saucepan ; pour mixture into a buttered 9x5 or 8x4 -
做傻事 : 厨师 在 一个 小的 重的 平底锅 ; 倒 混合物 进入 一个 涂黄油的 9x5 或者 8x4 -
[ɪntʃ] [pæn] .
inch pan .
英寸 平底锅 .

软糖：用小而厚的平底锅烹制；将混合物倒入涂有黄油的 9x5 或 8x4 英寸的烤盘中。

['tʃɒklət] [keɪk] : [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [griːzd] [ænd; ənd] ['flaʊəd] [eit] - [ɪntʃ] [skweə(r)][pæn][æt; ət] 350°F .
Chocolate Cake : Bake in a greased and floured 8 - inch square pan at 350°F .
巧克力 蛋糕 : 烤 在 一个 涂油 和 撒了面粉 8 - 英寸 正方形 平底锅 在 350°F .

巧克力蛋糕：在抹油撒粉的 8 英寸方形烤盘中，以 350°F 的温度烘烤。

[fɔː(r); fə(r)] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] ['tuːθpɪk] [ɪn'sɜːtɪd] [ɪn] ['sentə(r)] ['kɒmz] [aʊt] [kliːn] .
for 23 to 27 minutes or until toothpick inserted in center comes out clean .
为了 - 到 - 分钟 或者 直到 牙签 插入 在 中心 来 出去 干净的 .

持续 23 至 27 分钟，或直到插入中心的牙签取出时干净为止。

['dʒɒni] [keɪk] : [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [griːzd] [eit] - [ɪntʃ] [skweə(r)] [pæn] [æt; ət] 400°F .
Johnny Cake : Bake in a greased 8 - inch square pan at 400°F .
约翰尼 蛋糕 : 烤 在 一个 涂油 8 - 英寸 正方形 平底锅 在 400°F .

约翰尼蛋糕：在涂油的 8 英寸方形烤盘中，以 400°F 烘烤。

[fɔː(r); fə(r)] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
for 15 to 20 minutes .
为了 - 到 - 分钟 .

持续15至20分钟。

[bred]
BREAD
面包

面包

[mə'tɪəriəl] :
MATERIAL :
材料 :

材料：

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]
1 / 2 cup boiling water
1 / 2 杯子 沸腾 水

半杯沸水

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] [mɪlk]
1 / 2 cup milk
1 / 2 杯子 牛奶

半杯牛奶

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [keɪk] [jiːst]
1 / 2 cake yeast
1 / 2 蛋糕 酵母

半块酵母

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [kəʊld] ['wɔːtə(r)]
2 tablespoons cold water
2 汤匙 寒冷的 水

2汤匙冷水

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[θriː] [kʌps] ['pɪlzˌbɛriz] [best]
3 cups Pillsbury's Best
3 杯子 皮尔斯伯里 最好的

杯 Pillsbury's Best

[wei] [ɒv; əv] [prɪ'peərɪŋ] :
WAY OF PREPARING :
方式 的 准备 :

制备方法：

[səʊk] [jiːst] [ɪn] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .
Soak yeast in 2 tablespoons cold water .
浸泡 酵母 在 2 汤匙 寒冷的 水 .

将酵母浸泡在2汤匙冷水中。

[pɔː(r)][wʌn] / [ˌtuː'tuː][kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]['ɪntuː][wʌn] / [ˌtuː'tuː][kʌp] [mɪlk] .
Pour 1 / 2 cup boiling water into 1 / 2 cup milk .
倒 1 / 2 杯子 沸腾 水 进入 1 / 2 杯子 牛奶 .

将半杯沸水倒入半杯牛奶中。

[let] [kuːl] [tuː; tə] [ˌluːk'wɔːm] .
Let cool to lukewarm .
让 凉爽的 到 温 .

冷却至温热。

[stɜː(r)][ɪn] [dɪ'zɒlvd] [jiːst] [ænd; ənd][sɔːlt] .
Stir in dissolved yeast and salt .
搅拌 在 溶解 酵母 和 盐 .

加入溶解的酵母和盐。

[ˌeɪ diː 'diː][θriː][kʌps] ['pɪlzˌbɛriz] [best] .
Add 3 cups Pillsbury's Best .
添加 3 杯子 皮尔斯伯里 最好的 .

加入 3 杯 Pillsbury's Best 奶粉。

[tɜːn] ['ɒntə][ə; eɪ] [niːdɪŋ] [bɔːd] .
Turn onto a kneading board .
转动 到 一个 揉捏 木板 .

翻到揉面板上。

[niːd] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Knead until smooth .
揉 直到 光滑的 .

揉至光滑。

[let] [raɪz] [ʌn'tɪl] [θriː] [taɪmz] [ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l][saɪz] .
Let rise until three times the original size .
让 上升 直到 三 时代 这 原来的 尺寸 .

发酵至原体积的三倍。

[niːd] ['slaɪtli] , [pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] [wel] [griːzd] [pæn] .
Knead slightly , put into a well greased pan .
揉 轻微地 , 放 进入 一个 出色地 涂油 平底锅 .

稍微揉捏一下，放入抹了油的平底锅中。

[let] [raɪz] [ʌn'tɪl] ['dʌb(ə)l] [ɪts] [bʌlk] [ænd; ənd] [beɪk] - [ɔː(r)] - ['mɪnɪts] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .
Let rise until double its bulk and bake 25 or 30 minutes in moderate oven .
让 上升 直到 双倍的 它是 大部分 和 烤 - 或者 - 分钟 在 缓和 烤箱 .

让面团发酵至两倍大，然后在适中的烤箱中烘烤 25 或 30 分钟。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [wel] [tuː; tə] [kən'sʌlt] [sʌm; səm] [ɪk'spɪəriənst] ['pɜːs(ə)n][æz; əz][tuː; tə] ['laɪtnəs] [ɒv; əv]
It will be well to consult some experienced person as to lightness of
它 将要 是 出色地 到 咨询 一些 经验丰富的 人 作为 到 亮度 的
[spʌndʒ] [ænd; ənd] [dəʊ] .
sponge and dough .
海绵 和 面团 .

关于海绵和面团的蓬松度，最好咨询一下有经验的人。

['bɪskɪts]
BISCUITS
饼干

饼干

[mə'tɪəriəl] :
MATERIAL :
材料 :

材料：

[wʌn] [kʌp] ['pɪlzˌbɛriz] [best]
1 cup Pillsbury's Best
1 杯子 皮尔斯伯里 最好的

1 杯 Pillsbury's Best

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 / 2 teaspoon salt
1 / 2 茶匙 盐

1/2茶匙盐

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
2 teaspoons baking powder
2 茶匙 烘烤 粉末

2茶匙泡打粉

[wʌn] ['teɪblspuːn] [kəʊld] ['bʌtə(r)]
1 tablespoon cold butter
1 汤匙 寒冷的 黄油

1汤匙冷黄油

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] [mɪlk]
1 / 2 cup milk
1 / 2 杯子 牛奶

半杯牛奶

[wei] [ɒv; əv] [prɪ'peərɪŋ] :
WAY OF PREPARING :
方式 的 准备 :

制备方法：

[sɪft] ['flaʊə(r)] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [twaɪs] .
Sift flour , salt and baking powder twice .
筛 面粉 , 盐 和 烘烤 粉末 两次 .

将面粉、盐和泡打粉过筛两次。

[tʃɒp] ['bʌtə(r)] [ɪn] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] [ʌn'tɪl] ['miːli] .
Chop butter in with a knife until mealy .
劈 黄油 在 和 一个 刀 直到 粉状 .

用刀将黄油剁碎，直到呈粗粒状。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [sɒft] [dəʊ] .
Add milk for a soft dough .
添加 牛奶 为了 一个 柔软的 面团 .

加入牛奶，面团会变得柔软。

[pleɪs] [ɒn] [ə; eɪ] [bɔːd] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['flaʊə(r)] .
Place on a board with a little flour .
地方 在 一个 木板 和 一个 小的 面粉 .

放在撒了少许面粉的案板上。

[niːd] ['dʒentli] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Knead gently until smooth .
揉 轻轻地 直到 光滑的 .

轻轻揉捏至光滑。

[rəʊl] [aʊt] [tuː; tə] [wʌn] - [hɑːf] [ɪntʃ] ['θɪknəs] .
Roll out to one - half inch thickness .
卷 出去 到 一 - 一半 英寸 厚度 .

擀成半英寸厚。

[juːz] [smɔːl] ['kʌtə(r)] [ænd; ənd] [pleɪs] ['bɪskɪts] [ɪn] [griːzd] [pæn] .
Use small cutter and place biscuits in greased pan .
使用 小的 刀具 和 地方 饼干 在 涂油 平底锅 .

使用小号饼干模具，将饼干放入抹了油的烤盘中。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl] ['naɪsli] [braʊn] .
Bake in a hot oven until nicely browned .
烤 在 一个 热的 烤箱 直到 很好 棕色 .

放入高温烤箱烘烤至表面呈金黄色。

['dʒɪndʒə(r)] [bred]
GINGER BREAD
姜 面包

姜饼

[mə'tɪəriəl] :
MATERIAL :
材料 :

材料：

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] [mə'læsɪz]
1 / 2 cup molasses
1 / 2 杯子 糖蜜

1/2 杯糖蜜

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[faɪv] ['teɪbəlˌspuːnz] ['meltɪd] ['bʌtə(r)]
5 tablespoons melted butter
5 汤匙 融化 黄油

5汤匙融化的黄油

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
1 / 2 teaspoon cinnamon
1 / 2 茶匙 肉桂

1/2茶匙肉桂

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒə(r)]
1 / 2 teaspoon ginger
1 / 2 茶匙 姜

1/2茶匙姜

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['səʊdə]
1 teaspoon soda
1 茶匙 苏打

1茶匙苏打水

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[ˌtuː'tuː] - [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['pɪlzˌbɛriz] [best]
2 - 1 / 2 cups Pillsbury's Best
2 - 1 / 2 杯子 皮尔斯伯里 最好的

2.5 杯 Pillsbury's Best

[wʌn] [kʌp] [hɒt] ['wɔːtə(r)]
1 cup hot water
1 杯子 热的 水

1 杯热水

[wei] [ɒv; əv] [prɪ'peərɪŋ] :
WAY OF PREPARING :
方式 的 准备 :

制备方法：

[pʊt] [mə'læsɪz] [ɪn][ə; eɪ] [bəʊl] .
Put molasses in a bowl .
放 糖蜜 在 一个 碗 .

将糖蜜放入碗中。

[ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)] , ['meltɪd] ['bʌtə(r)] , ['sɪnəmən] [ænd; ənd]['dʒɪndʒə(r)] .
Add sugar , melted butter , cinnamon and ginger .
添加 糖 , 融化 黄油 , 肉桂 和 姜 .

加入糖、融化的黄油、肉桂和姜。

[pʊt]['səʊdə][ænd; ənd][sɔːlt][ɪn][ə; eɪ][kʌp][ænd; ənd] [fɪl] [wɪð] [hɒt]['wɔːtə(r)] .
Put soda and salt in a cup and fill with hot water .
放 苏打 和 盐 在 一个 杯子 和 充满 和 热的 水 .

将小苏打和盐放入杯中，然后倒入热水。

[stɜː(r)]['ɪntuː][fɜːst]['mɪkstʃə(r)] .
Stir into first mixture .
搅拌 进入 第一的 混合物 .

拌入第一份混合物中。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)] , [ðen] [wel] ['biːt(ə)n] [eg] .
Add flour , then well beaten egg .
添加 面粉 , 然后 出色地 被打败 蛋 .

加入面粉，然后加入打散的鸡蛋。

[biːt] [hɑːd] .
Beat hard .
打 难的 .

用力击打。

[beɪk] [fɔː(r); fə(r)] ['θɜːti] ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] [wel] [griːzd] [pæn] .
Bake for thirty minutes in a well greased pan .
烤 为了 三十 分钟 在 一个 出色地 涂油 平底锅 .

在抹好油的烤盘中烘烤三十分钟。

[wɒtʃ] ['ʌv(ə)n] ['kləʊsli] , [æz; əz]['dʒɪndʒə(r)] [bred] [bɜːnz] ['iːzəli] .
Watch oven closely , as ginger bread burns easily .
手表 烤箱 密切 , 作为 姜 面包 烧伤 容易地 .

烤制过程中要密切注意烤箱，因为姜饼很容易烤焦。

[ðɪs] [meɪks] [ə; eɪ] [gʊd] [saɪzd] [keɪk] .
This makes a good sized cake .
这 制作 一个 好的 尺寸 蛋糕 .

这样做出来的蛋糕个头挺大的。

" [hɪə(r)][ɑː(r); ə(r)] ['fiːlɪks] [ænd; ənd]['meəri] [æn]
" Here are Felix and Mary Ann
" 这里 是 菲利克斯 和 玛丽 安

这是菲利克斯和玛丽安。

['lʊkɪŋ] [ɪn][æt; ət][ðə; ði] ['dʒɪndʒəbred] [mæn] ,
Looking in at the Gingerbread Man ,
寻找 在 在 这 姜饼 男人 ,

凝视着姜饼人，

[wɪtʃ] [wɒz; wəz] [beɪkt] [ɪn][ðə; ði] ['beikəz] [pæn] ;
Which was baked in the baker's pan ;
哪个 曾是 烘焙 在 这 面包师的 平底锅 ;

用烤盘烤制而成；

[kləʊvz] [fɔː(r); fə(r)][hɪz; ɪz] [aɪz] [ænd; ənd] [peɪst] [fɔː(r); fə(r)][hɪz; ɪz][taɪ] , —
Cloves for his eyes and paste for his tie , —
丁香 为了 他的 眼睛 和 粘贴 为了 他的 领带 , —

用丁香涂抹他的眼睛，用膏药涂抹他的领带。

['wʌndərɪŋ] ['weðə(r)] [ðə; ði] [praɪs] [ɪz] [haɪ] .
Wondering whether the price is high .
好奇 无论 这 价格 是 高的 .

我在想价格是不是太高了。

" [mə'tɪəriəl] :
" MATERIAL :
" 材料 :

“材料：

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
1 cup sugar
1 杯子 糖

1 杯糖

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] [hɒt] ['wɔːtə(r)]
1 / 2 cup hot water
1 / 2 杯子 热的 水

半杯热水

[wʌn] - [wʌn] / [fɔːr] [kʌps] ['pɪlzˌbɛriz] [best]
1 - 1 / 4 cups Pillsbury's Best
1 - 1 / 4 杯子 皮尔斯伯里 最好的

1又1/4杯皮尔斯伯里最佳

[wʌn] - [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
1 - 1 / 2 teaspoons baking powder
1 - 1 / 2 茶匙 烘烤 粉末

1.5茶匙泡打粉

[pɪntʃ] [ɒv; əv] [sɔːlt]
pinch of salt
捏 的 盐

一小撮盐

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 / 2 teaspoon vanilla
1 / 2 茶匙 香草

1/2茶匙香草精

[wei] [ɒv; əv] [prɪ'peərɪŋ] :
WAY OF PREPARING :
方式 的 准备 :

制备方法：

['seprət] [egz] , ['biːtɪŋ] ['waɪts] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] .
Separate eggs , beating whites to a stiff froth .
分离 鸡蛋 , 殴打 白人 到 一个 僵硬的 泡沫 .

将鸡蛋分离，蛋清打发至硬性发泡。

[set] [ðem; ðəm] [ə'saɪd] .
Set them aside .
放 他们 旁边 .

把它们放在一边。

[biːt] [jəʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] .
Beat yolks until thick .
打 蛋黄 直到 厚的 .

将蛋黄打发至浓稠。

[ˌeɪ diː 'diː][ʃʊɡə(r)][ˈɡrædʒuəli] , [ðen] ['wɔːtə(r)] , [sɔːlt] , ['flaʊə(r)][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .
Add sugar gradually , then water , salt , flour and baking powder .
添加 糖 逐步地 , 然后 水 , 盐 , 面粉 和 烘烤 粉末 .

逐渐加入糖，然后加入水、盐、面粉和泡打粉。

[biːt] ['θʌrəli] .
Beat thoroughly .
打 彻底 .

彻底搅拌。

[fəʊld][ɪn] ['waɪts] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .
Fold in whites and add vanilla .
折叠 在 白人 和 添加 香草 .

拌入蛋白，加入香草精。

[beɪk] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] ['bʌtəd] [ænd; ənd] ['flaʊəd] ['ʃæləʊ] [pæn][ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .
Bake twenty minutes in a buttered and floured shallow pan in moderate oven .
烤 二十 分钟 在 一个 涂黄油的 和 撒了面粉 浅的 平底锅 在 缓和 烤箱 .

在涂抹黄油并撒上面粉的浅烤盘中，用中等温度的烤箱烘烤20分钟。

['mʌfɪn]
MUFFINS
松饼

松饼

[mə'tɪəriəl] :
MATERIAL :
材料 :

材料：

[wʌn] / [θriː][kʌp] ['bʌtə(r)]
1 / 3 cup butter
1 / 3 杯子 黄油

1/3 杯黄油

[wʌn] / [fɔːr][kʌp] ['ʃʊɡə(r)]
1 / 4 cup sugar
1 / 4 杯子 糖

1/4 杯糖

[wʌn] / [fɔːr] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 / 4 teaspoon salt
1 / 4 茶匙 盐

1/4茶匙盐

[wʌn] [eɡ]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['pɪlzˌbɛriz] [best]
2 cups Pillsbury's Best
2 杯子 皮尔斯伯里 最好的

杯 Pillsbury's Best

[fɔːr] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
4 teaspoons baking powder
4 茶匙 烘烤 粉末

4茶匙泡打粉

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[wei] [ɒv; əv] [prɪ'peərɪŋ] :
WAY OF PREPARING :
方式 的 准备 :

制备方法：

[biːt] ['bʌtə(r)] , ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [eg] [ʌn'tɪl] ['kriːmi] .
Beat butter , sugar and egg until creamy .
打 黄油 , 糖 和 蛋 直到 奶油状 .

将黄油、糖和鸡蛋搅打至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] ['lɪt(ə)l] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] , ['stɜːrɪŋ] [ɪn] ['grædʒuəli] ['flaʊə(r)] ['sɪftɪd] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd]
Add milk little at a time , stirring in gradually flour sifted with salt and
添加 牛奶 小的 在 一个 时间 , 搅拌 在 逐步地 面粉 筛过的 和 盐 和
['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .
baking powder .
烘烤 粉末 .

分次少量加入牛奶，同时逐渐拌入过筛的面粉、盐和泡打粉。

[griːs] ['mʌfɪn] [pæn] , [hiːt] ['slaɪtli] , [pʊt] [ɪn] ['mɪkstʃə(r)] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .
Grease muffin pan , heat slightly , put in mixture and bake in quick oven .
润滑脂 松饼 平底锅 , 热 轻微地 , 放 在 混合物 和 烤 在 快的 烤箱 .

在松饼模具上抹油，稍微加热，倒入混合物，放入烤箱快速烘烤。

[kriːmd] [pə'teɪtəʊz]
CREAMED POTATOES
奶油 土豆

奶油土豆泥

[mə'tɪəriəl] :
MATERIAL :
材料 :

材料：

[sɪks] ['miːdiəm] [pə'teɪtəʊz]
6 medium potatoes
6 中等的 土豆

6个中等大小的土豆

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['pɪlzˌbɛriz] [best]
3 tablespoons Pillsbury's Best
3 汤匙 皮尔斯伯里 最好的

汤匙 Pillsbury's Best

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 / 2 teaspoon salt
1 / 2 茶匙 盐

1/2茶匙盐

[wʌn] / [eit] ['tiːspuːn] ['pepə(r)]
1 / 8 teaspoon pepper
1 / 8 茶匙 胡椒

1/8 茶匙胡椒粉

[wʌn] - [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌps] [mɪlk]
1 - 1 / 2 cups milk
1 - 1 / 2 杯子 牛奶

1.5 杯牛奶

[wei] [ɒv; əv] [prɪ'peərɪŋ] :
WAY OF PREPARING :
方式 的 准备 :

制备方法：

[peə(r)] [pə'teɪtəʊz] , [kʌt] ['ɪntuː] [daɪs] , [wɒʃ] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .
Pare potatoes , cut into dice , wash in cold water .
削减 土豆 , 切 进入 骰子 , 洗 在 寒冷的 水 .

将土豆削皮，切成丁，用冷水洗净。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [sɔːlt] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɒn] [reɪndʒ] .
Cover with boiling water , salt and place on range .
覆盖 和 沸腾 水 , 盐 和 地方 在 范围 .

倒入沸水，加盐，放在炉子上煮。

[bɔɪl] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] , [bʌt; bət] [nɒt] ['miːli] .
Boil until tender , but not mealy .
熬 直到 投标 , 但 不是 粉状 .

煮至软烂，但不要煮成糊状。

[hæv; həv] ['redi] [ðə; ði] [kriːm] ['dresɪŋ] .
Have ready the cream dressing .
有 准备好 这 奶油 敷料 .

准备好奶油酱汁。

[ðɪs] [ɪz] [meɪd] [baɪ] ['rʌbɪŋ] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] [tə'geðə(r)] , ['ædɪŋ] [ðə; ði] [mɪlk] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] ,
This is made by rubbing flour and butter together , adding the milk , salt and pepper ,
这 是 制成 经过 擦 面粉 和 黄油 一起 , 添加 这 牛奶 , 盐 和 胡椒 ,

这是通过将面粉和黄油揉搓在一起，加入牛奶、盐和胡椒粉制成的。

[ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] [ʌn'tɪl] [laɪk] ['kʌstəd] .
and cooking in double boiler , stirring constantly until like custard .
和 烹饪 在 双倍的 锅炉 , 搅拌 不断地 直到 喜欢 蛋奶冻 .

隔水加热烹煮，不断搅拌，直至呈蛋奶糊状。

[dreɪn] [pə'teɪtəʊz] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] , [let] [ðem; ðəm] [stiːm] [ə; eɪ] ['məʊmənt] , [ðen] [stɜː(r)] ['laɪtli] ['ɪntuː] ['dresɪŋ] .
Drain potatoes of water , let them steam a moment , then stir lightly into dressing .
流走 土豆 的 水 , 让 他们 蒸汽 一个 片刻 , 然后 搅拌 轻轻 进入 敷料 .

将土豆沥干水分，焯一下水，然后轻轻拌入酱汁中。

[sɜːv] [hɒt] .
Serve hot .
服务 热的 .

趁热食用。

[fʌdʒ]
FUDGE
做傻事

做傻事

[mə'tɪəriəl] :
MATERIAL :
材料 :

材料:

[wʌn] - [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspu:nz] ['bʌtə(r)]
1 - 1 / 2 tablespoons butter
1 - 1 / 2 汤匙 黄油

1.5汤匙黄油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[wʌn] / [fɔ:r] [kʌp] [mɪlk]
1 / 4 cup milk
1 / 4 杯子 牛奶

1/4 杯牛奶

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspu:nz] [mə'læsɪz]
2 tablespoons molasses
2 汤匙 糖蜜

2汤匙糖蜜

[wʌn][skweə(r)] ['tʃɒklət]
1 square chocolate
1 正方形 巧克力

1块方形巧克力

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['ti:spu:n] [və'nɪlə]
1 / 2 teaspoon vanilla
1 / 2 茶匙 香草

1/2茶匙香草精

[wei] [ɒv; əv] [prɪ'peərɪŋ] :
WAY OF PREPARING :
方式 的 准备 :

制备方法:

[melt] ['bʌtə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['grænɪt] [pæn] .
Melt butter in a granite pan .
熔化 黄油 在 一个 花岗岩 平底锅 .

在花岗岩平底锅中融化黄油。

[ˌeɪ diː 'di:] ['ʃʊgə(r)] , [mɪlk] [ænd; ənd] [mə'læsɪz] , ['stɜ:rɪŋ] ['dʒentli] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgə(r)] [ɪz] [dɪ'zɒlvd] .
Add sugar , milk and molasses , stirring gently until sugar is dissolved .
添加 糖 , 牛奶 和 糖蜜 , 搅拌 轻轻地 直到 糖 是 溶解 .

加入糖、牛奶和糖蜜，轻轻搅拌至糖溶解。

[bɔɪl] ['sləʊli] [wɪ'ðaʊt] ['stɜ:rɪŋ] [fɔ:(r); fə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Boil slowly without stirring for five minutes .
熬 缓慢地 没有 搅拌 为了 五 分钟 .

慢火煮沸，不要搅拌，煮五分钟。

[ˌeɪ diː 'di:] ['tʃɒklət] [skweə(r)] [ænd; ənd] [stɜ:(r)] [ʌn'tɪl] ['meltɪd] .
Add chocolate square and stir until melted .
添加 巧克力 正方形 和 搅拌 直到 融化 .

加入巧克力块，搅拌至融化。

[bɔɪl] [ə'gen] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ɒv; əv] ['mɪkstʃə(r)] [drɒpt] [ɪn] [kəʊld] ['wɔ:tə(r)] [si:m] ['brɪt(ə)l] .
Boil again until a little of mixture dropped in cold water seems brittle .
熬 再次 直到 一个 小的 的 混合物 掉落 在 寒冷的 水 似乎 脆 .

再次煮沸，直到滴入少量混合物到冷水中感觉变脆为止。

[teɪk] [frɒm; frəm][reɪndʒ] , [ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] , [biːt] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] , [ðen] [pɔː(r)]
Take from range , add vanilla , beat until it begins to thicken , then pour
拿 从 范围 , 添加 香草 , 打 直到 它 开始 到 加厚 , 然后 倒
['ɪntuː][ə; eɪ] ['bʌtəd] [pæn] .
into a buttered pan .
进入 一个 涂黄油的 平底锅 .

从炉子上取下，加入香草精，搅拌至开始变稠，然后倒入涂了黄油的平底锅中。

[kuːl] [ænd; ənd] [mɑːk] ['ɪntuː] [sk'weəz] .
Cool and mark into squares .
凉爽的 和 标记 进入 正方形 .

冷却后划成方格。

['tʃɒklət] [keɪk]
CHOCOLATE CAKE
巧克力 蛋糕

巧克力蛋糕

[mə'tɪəriəl] :
MATERIAL :
材料 :

材料：

[wʌn] / [fɔːr] [kʌp] ['bʌtə(r)]
1 / 4 cup butter
1 / 4 杯子 黄油

1/4 杯黄油

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
1 / 2 cup sugar
1 / 2 杯子 糖

半杯糖

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] [mɪlk]
1 / 2 cup milk
1 / 2 杯子 牛奶

半杯牛奶

[wʌn][skænt] [kʌp] ['pɪlzˌbɛriz] [best]
1 scant cup Pillsbury's Best
1 稀少 杯子 皮尔斯伯里 最好的

杯（少许）皮尔斯伯里最佳

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
2 teaspoons baking powder
2 茶匙 烘烤 粉末

2茶匙泡打粉

[wʌn][skweə(r)] ['meltɪd] ['tʃɒklət]
1 square melted chocolate
1 正方形 融化 巧克力

1块融化的巧克力

[wʌn] / [fɔːr] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 / 4 teaspoon vanilla
1 / 4 茶匙 香草

1/4茶匙香草精

[wei] [ɒv; əv] [prɪ'peərɪŋ] :

WAY OF PREPARING :

方式 的 准备 :

制备方法：

[stɜː(r)]['bʌtə(r)] , [eg] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][ʌn'tɪl] ['kriːmi] .

Stir butter , egg and sugar until creamy .

搅拌 黄油 , 蛋 和 糖 直到 奶油状 .

将黄油、鸡蛋和糖搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː][mɪlk]['lɪt(ə)l][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , ['stɜːrɪŋ] [ɪn]['grædʒuəli]['flaʊə(r)] , ['sɪftɪd] [wɪð] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .

Add milk little at a time , stirring in gradually flour , sifted with baking powder .

添加 牛奶 小的 在 一个 时间 , 搅拌 在 逐步地 面粉 , 筛过的 和 烘烤 粉末 .

分次少量加入牛奶，同时逐渐拌入过筛的面粉和泡打粉。

[naʊ] [stɜː(r)][ɪn] ['meltɪd] ['tʃɒklət] , [ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [biːt] [hɑːd] .

Now stir in melted chocolate , add vanilla and beat hard .

现在 搅拌 在 融化 巧克力 , 添加 香草 和 打 难的 .

现在拌入融化的巧克力，加入香草精，用力搅拌。

[beɪk] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] [griːzd] ['ʃæləʊ] [pæn] .

Bake twenty minutes in a greased shallow pan .

烤 二十 分钟 在 一个 涂油 浅的 平底锅 .

在抹了油的浅烤盘中烘烤二十分钟。

" [ðɪs] [wɜːld] [ɪz][səʊ] [fʊl] [ɒv; əv][ə; eɪ]['nʌmbə(r)][ɒv; əv] [θɪŋz] ,

" This world is so full of a number of things ,

" 这 世界 是 所以 满的 的 一个 数字 的 事物 ,

这个世界充满了各种各样的事物，

[ai][ˌeɪ 'em][ʃʊə(r)][wiː; wi][ʃʊd; ʃəd][ɔːl][biː; bi][æz; əz] ['hæpi] [æz; əz] [kɪŋz] .

I am sure we should all be as happy as kings .

我 是 当然 我们 应该 全部 是 作为 快乐的 作为 国王 .

我相信我们都应该像国王一样幸福。

" ['dʒɒni] [keɪk]

" JOHNNY CAKE

" 约翰尼 蛋糕

约翰尼蛋糕

[mə'tɪəriəl] :

MATERIAL :

材料 :

材料：

[θriː] / [fɔːr][kʌp] [kɔːn] [miːl]

3 / 4 cup corn meal

3 / 4 杯子 玉米 一顿饭

3/4 杯玉米粉

[θriː] / [fɔːr][kʌp] ['pɪlzˌbɛriz] [best]

3 / 4 cup Pillsbury's Best

3 / 4 杯子 皮尔斯伯里 最好的

3/4 杯 Pillsbury's Best

[θriː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

3 teaspoons baking powder

3 茶匙 烘烤 粉末

3茶匙泡打粉

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1 / 2 teaspoon salt

1 / 2 茶匙 盐

1/2茶匙盐

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]
2 tablespoons sugar
2 汤匙 糖

2汤匙糖

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['meltɪd] ['bʌtə(r)]
1 tablespoon melted butter
1 汤匙 融化 黄油

1汤匙融化的黄油

[wei] [ɒv; əv] [prɪ'peərɪŋ] :
WAY OF PREPARING :
方式 的 准备 :

制备方法：

[sɪft] ['kɔːnmiːl] , ['flaʊə(r)] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] [tə'geðə(r)] .
Sift cornmeal , flour , baking powder , sugar and salt together .
筛 玉米粉 , 面粉 , 烘烤 粉末 , 糖 和 盐 一起 .

将玉米粉、面粉、泡打粉、糖和盐一起过筛。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] ['grædʒuəli] , [wel] ['biːt(ə)n] [eg] [ænd; ənd] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .
Add milk gradually , well beaten egg and melted butter .
添加 牛奶 逐步地 , 出色地 被打败 蛋 和 融化 黄油 .

逐渐加入牛奶、打散的鸡蛋和融化的黄油。

[griːs] ['ʃæləʊ] [pæn] , [hiːt] ['slaɪtli] , [pɔː(r)] [ɪn] ['mɪkstʃə(r)] [ænd; ənd] [beɪk] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] .
Grease shallow pan , heat slightly , pour in mixture and bake twenty minutes in hot oven .
润滑脂 浅的 平底锅 , 热 轻微地 , 倒 在 混合物 和 烤 二十 分钟 在 热的 烤箱 .

在浅烤盘上抹油，稍微加热，倒入混合物，放入热烤箱烘烤20分钟。

['lɪt(ə)l] [tɔːks]
LITTLE TALKS
小的 会谈

闲聊

[wɪð] ['lɪt(ə)l] [kʊks]
WITH LITTLE COOKS
和 小的 厨师

小厨师们

[ðə; ði] ['teɪb(ə)l] [ə'raʊnd] [wɪtʃ] [ðə; ði] ['haʊshəʊld] ['gæðəz] [θriː] [taɪmz] [ə; eɪ] [deɪ] ['fəːniʃ] [ðə; ði] [tʃiːf] [ˌɒpə'tjuːnəti] [fɔː(r); fə(r)] ['ʃəʊɪŋ] [ðə; ði] [rɪ'zʌlts] [ɒv; əv] [gʊd] ['treɪnɪŋ] ,
The table around which the household gathers three times a day furnishes the chief opportunity for showing the results of good training ,
这 桌子 大约 哪个 这 家庭 聚集 三 时代 一个 天 提供 这 首席 机会 为了 显示 这 结果 的 好的 训练 ,

一家人每天三次围坐在餐桌旁，餐桌是展现良好教养成果的主要场所。

['weðə(r)] [rɪ'siːvd] [ɪn] [skuːl] [ɔː(r)] [həʊm] .
whether received in school or home .
无论 已收到 在 学校 或者 家 .

无论是在学校还是在家收到的。

[wiː; wi] [ʃəʊ] ['aʊə(r)] [ʌn'selfɪʃnəs] [ɪn] [prɪ'fɜːrɪŋ] [wʌn] [ə'nʌðə(r)] , [æn'tɪsɪpeɪtɪŋ] [wʌn] [ə'nʌðərz] ['wɒnts]
We show our unselfishness in preferring one another , anticipating one another's wants
我们 展示 我们的 无私 在 偏好 一 其他 , 预期 一 另一个的 想要
.
.
.

我们通过互相偏爱、体谅对方的需求来展现我们的无私。

[ɒn] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] [ɪz] [ʃəʊn] [ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ʌn'selfɪʃ] [θɔːt] [ænd; ənd] [keə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði]
On the table is shown the result of the unselfish thought and care of the
在 这 桌子 是 所示 这 结果 的 这 无私 想法 和 关心 的 这
[tʃiːf] [həʊm] - ['meɪkə(r)] .
chief home - maker .
首席 家 - 制造商 .

桌上展示的是主妇无私奉献和悉心照料的成果。

[ðə; ði] ['leɪbə(r)] [kə'nektɪd] [wɪð] [ðə; ði] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ðə; ði] [miːl] [ɪz] ['aɪðə(r)] [ə; eɪ] ['bɜːd(ə)n] [ɔː(r)]
The labor connected with the preparation of the meal is either a burden or
这 劳动 连接 和 这 准备 的 这 一顿饭 是 任何一个 一个 负担 或者
[ə; eɪ] ['pleʒə(r)] [æz; əz] [wʌnz] ['priːviəs] ['treɪnɪŋ] [hæz; həz] [meɪd] ['pɒsəb(ə)l] .
a pleasure as one's previous training has made possible .
一个 乐趣 作为 一个人的 以前的 训练 有 制成 可能的 .

准备饭菜的劳动对一个人来说，要么是一种负担，要么是一种乐趣，这取决于他之前的训练。

[wiː; wi] [get] [ðə; ði] [best] ['treɪnɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] ['æktɪv] [laɪf] , [ɪn] ['ʌðə(r)] [ðæn; ðən] ['haʊshəʊld] [wɜːk] ,
We get the best training for active life , in other than household work ,
我们 得到 这 最好的 训练 为了 积极的 生活 , 在 其他 比 家庭 工作 ,

除了家务劳动之外，我们还能接受最好的积极生活训练。

['ɜːli] [ɪn] [laɪf] , [æt; ət] [skuːl] [ænd; ənd] [həʊm] .
early in life , at school and home .
早期的 在 生活 , 在 学校 和 家 .

在人生早期，在学校和家里。

[waɪ] [nɒt] [lɜːn] [tuː; tə] [biː; bi] [gʊd] [həʊm] - [m'eɪkəz] [waɪl] [stɪl] [jʌŋ] ?
Why not learn to be good home - makers while still young ?
为什么 不是 学习 到 是 好的 家 - 制造商 尽管 仍然 年轻的 ?

为什么不趁年轻学习如何成为优秀的家庭主妇呢?

[wiː; wi] [laɪk] [tuː; tə] [duː; də] [wɒt] [wiː; wi] [duː; də] [wel] .
We like to do what we do well .
我们 喜欢 到 做 什么 我们 做 出色地 .

我们喜欢做我们擅长的事。

[ɪf] [wiː; wi] [lɜːn] ['ɜːli] , [wiː; wi] [lɜːn] ['iːzəli] [ænd; ənd] [wel] — [ðə; ði] [wɜːk] [ɪz] [ə; eɪ] ['pleʒə(r)] [ænd; ənd]
If we learn early , we learn easily and well — the work is a pleasure and
如果 我们 学习 早期的 , 我们 学习 容易地 和 出色地 — 这 工作 是 一个 乐趣 和
[sək'ses] [ɪz] [ə'ʃʊəd; ə'ʃɔːd] .
success is assured .
成功 是 保证 .

如果我们从小学习，就能轻松学好——学习会成为一种乐趣，成功也指日可待。

[bɪ'gɪnəz] [ʃʊd; ʃəd] ['mɑːstə(r)] [ðə; ði] ['lɪt(ə)l] ['resəpɪz] [ɪn'kluːdɪd] [ɪn] [ðɪs] [bʊk] .
Beginners should master the little recipes included in this book .
初学者 应该 掌握 这 小的 食谱 包括 在 这 书 .

初学者应该先掌握本书中包含的小食谱。

[ðeɪ] [rɪ'kwaɪə(r)] ['əʊnli] [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] [mə'tɪəriəl] , [bʌt; bət] [ɪ'nʌf] [fɔː(r); fə(r)] [sək'ses] .

They require only a small amount of material , but enough for success .

他们 要求 仅有的 一个 小的 数量 的 材料 ， 但 足够的 为了 成功 .

它们只需要少量材料，但足以取得成功。

[ðɪs] [ɪz] [ðə; ði] [teɪl] [ðæt] [wɒz; wəz] [təʊld] [tuː; tə] [ˌem 'iː]

This is the tale that was told to me

这 是 这 故事 那 曾是 讲述 到 我

这是我听过的故事。

[baɪ] [ə; eɪ] [ləʊf] [ɒv; əv] [həʊm] - [meɪd] [bred] , [juː; jʊ] [siː] ,

By a loaf of home - made bread , you see ,

经过 一个 面包 的 家 - 制成 面包 ， 你 看 ，

你看，就像一块自制面包那样。

[æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [sæt] [wʌn] [naɪt] [ɒn] [ðə; ði] ['pæntri] [ʃelf] —

As it sat one night on the pantry shelf —

作为 它 卫星 一 夜晚 在 这 食品储藏室 架子 —

一天晚上，它静静地躺在食品储藏室的架子上——

[ə; eɪ] [ləʊf] [ɒn] [iːtʃ] [saɪd] [ɒv; əv] [ˌaɪ 'tiː] — [dʒʌst] [laɪk] [ɪt'self] ,

A loaf on each side of it — just like itself ,

一个 面包 在 每个 边 的 它 — 只是 喜欢 本身 ，

它两侧各放着一个面包——就像它自己一样。

[waɪl] [gruːpt] [ə'raʊnd] [stʊd] [ðə; ði] [paɪz] [ænd; ənd] [keɪks] ,

While grouped around stood the pies and cakes ,

尽管 分组 大约 站立 这 馅饼 和 蛋糕 ，

周围摆放着馅饼和蛋糕，

[ðə; ði] [gʊd] [əʊld] [kaɪnd] [laɪk] ['mʌðə(r)] [meɪks] ,

The good old kind like mother makes ,

这 好的 老的 种类 喜欢 母亲 制作 ，

像妈妈做的那种老式好味道

[ænd; ənd] [wʌn] [ænd; ənd] [ɔːl] [ðen] [ænd; ənd] [ðeə(r)] [kən'fest]

And one and all then and there confessed

和 一 和 全部 然后 和 那里 坦白

当时所有人都当场认罪。

[ðæt] [ðeɪ] [əud] [ðeə(r)] [ɪg'zɪstəns] [tuː; tə] ['pɪlzˌbɛriz] [best] .

That they owed their existence to Pillsbury's Best .

那 他们 欠款 他们的 存在 到 皮尔斯伯里 最好的 .

他们的存在要归功于皮尔斯伯里最佳产品。

[ai] [siːm] [tuː; tə] [treɪs] [θruː] [ðə; ði] ['dɪstənt] [heɪz]

I seem to trace through the distant haze

我 似乎 到 痕迹 通过 这 遥远 阴霾

我似乎能透过远处的薄雾看到什么。

[maɪ] - [laɪf] [ɪn] [ðə; ði] [gʊd] [əʊld] [deɪz] ;

My byegone life in the good old days ;

我的 - 生活 在 这 好的 老的 天 ；

我逝去的美好旧时光；

[ai] [siː] [ɪn] [maɪ] ['vɪʒn] [ə; eɪ] [fiːld] [ɒv; əv] [wiːt] —

I see in my vision a field of wheat —

我 看 在 我的 想象 一个 场地 的 小麦 —

我梦见一片麦田——

[ai] [njuː] [ai] [wɒz; wəz] [ðeə(r)] [ðæt] [ðə; ði] [wɜːld] [mait] [iːt] —

I knew I was there that the world might eat —

我 知道 我 曾是 那里 那 这 世界 可能 吃 —

我知道我在那里，是为了让世界吞噬我——

[ai][dræŋk][ɒv; əv][ðə; ði] [ˈʃaʊərz] [ænd; ənd][ðə; ði] [ˈmɔːnɪŋ] [djuː] ;
I drank of the showers and the morning dew ;
我 喝 的 这 淋浴 和 这 早晨 露 ;

我喝了雨水和晨露；

[ɪn][ðə; ði] [ˈnuːndeɪ] [sʌn] [ai] [θrəʊv] [ænd; ənd] [gruː] —
In the noonday sun I throve and grew —
在 这 午 太阳 我 茁壮成长 和 生长 —

在正午的阳光下，我茁壮成长——

[gruː] [ɒn][ðə; ði] [vɜːdʒ] [ɒv; əv][ə; eɪ] [ˈsʌni] [krest] ,
Grew on the verge of a sunny crest ,
成长 在 这 边缘 的 一个 阳光明媚 波峰 ,

生长在阳光灿烂的山脊边缘，

[dʒʌst][æz; əz][fɑːst][æz; əz][ai][kʊd; kəd][fɔː(r); fə(r)] [ˈpɪlzˌbɛriz] [best] .
Just as fast as I could for Pillsbury's Best .
只是 作为 快速地 作为 我 可以 为了 皮尔斯伯里 最好的 .

我尽我所能，以最快的速度为皮尔斯伯里最佳产品服务。

[ænd; ənd] [wen] [ai][hæd; həd] [grəʊn] [bəuθ] [tɔːl] [ænd; ənd] [strɒŋ]
And when I had grown both tall and strong
和 什么时候 我 有 生长 两个都 高的 和 强的

当我长得又高又壮的时候

[ðə; ði] [ˈriːpəz] [keɪm] — [ə; eɪ] [ˈmeri] [θrɒŋ] —
The reapers came — a merry throng —
这 收割者 来了 — 一个 欢乐 人群 —

收割者来了——一群欢快的人群——

[ænd; ənd] [θruː] [ðə; ði] [ˈfiːldz] [ðeɪ] [wend] [ðeə(r)] [wei] ,
And through the fields they wend their way ,
和 通过 这 字段 他们 温德 他们的 方式 ,

他们穿过田野，继续前行。

[dʒʌst][tuː; tə][ænd; ənd][frəʊ] [θruː] [ðə; ði] [ˈlɪvlɒŋ] [deɪ] .
Just to and fro through the livelong day .
只是 到 和 弗 通过 这 终身 天 .

整天来回奔波。

[pəˈhæps] [ðeɪ] [wɜː(r); wə(r)] [ruːd] — [fɔː(r); fə(r)] [ðeɪ] [kʌt] [ˌem ˈiː] [ded] —
Perhaps they were rude — for they cut me dead —
也许 他们 是 粗鲁的 — 为了 他们 切 我 死的 —

或许他们很粗鲁——因为他们把我砍死了——

[bʌt; bət] [wɒt] [ɪf] [ðeɪ] [dɪd] ? — [ai] [kept] [maɪ] [hed]
But what if they did ? — I kept my head
但 什么 如果 他们 做过 ? — 我 保留 我的 头

但如果他们真的那样做了呢？——我保持冷静。

[ænd; ənd] [tɜːnd] [ɒn][maɪ] [bæk] [ænd; ənd] [lɑːft] [ɪn] [gliː]
And turned on my back and laughed in glee
和 转向 在 我的 后退 和 笑了 在 高兴

然后我翻了个身，仰面躺着，得意地大笑起来。

[æt; ət][ðə; ði] [θɔːt] [ɒv; əv][ðə; ði] [gʊd] , [gʊd] [ˈflaʊə(r)][aɪˈd][biː; bi] .
At the thought of the good , good flour I'd be .
在 这 想法 的 这 好的 , 好的 面粉 ID 是 .

一想到能用上好的面粉，我就兴奋不已。

[ai] [nəʊ] [ai][wɒz; wəz] [gʊd] , [jet] [ðə; ði] [deɪ] [keɪm] [æt; ət][lɑːst]
I know I was good , yet the day came at last
我 知道 我 曾是 好的 , 然而 这 天 来了 在 最后的

我知道我一直表现良好，但这一天最终还是来了。

[wen] [ðeɪ] [sed] [aɪ'd][biː; bi]['betə(r)] [ɪf] ['saʊndli] [θræʃt] .
When they said I'd be better if soundly thrashed .
什么时候 他们 说 ID 是 更好的 如果 稳固地 痛击 .
他们说，如果我被狠狠揍一顿，我会变得更好。

[pliːz] ['pɑːd(ə)n][ˌem 'iː][hɪə(r)] — [ai][kænt] [dwel] [ɒn] [ðɪs] [mʌtʃ] ,
Please pardon me here — I can't dwell on this much ,
请 赦免 我 这里 — 我 不能 住 在 这 很多 ,
请原谅我在这里过多纠结——我无法过多地谈论这件事。

[ðə; ði]['sʌbdʒɪkt][ɪz]['peɪnf(ə)l] — [maɪ] ['fiːlɪŋz] [ɑː(r); ə(r)] [sʌtʃ] .
The subject is painful — my feelings are such .
这 主题 是 痛苦 — 我的 情怀 是 这样的 .
这个话题很痛苦——我的感受也是如此。

[əʊ] [maɪ] !
Oh my !
哦 我的 !
我的天哪！

[bʌt; bət][ðə; ði] [strɔː] , [ˌaɪ 'tiː] [fluː] [haɪ] [ɪn][ðə; ði][eə(r)]
but the straw , it flew high in the air
但 这 稻草 , 它 飞翔 高的 在 这 空气
但是那根稻草，却高高地飞向了空中。

[ænd; ənd][ðə; ði][tʃæf; tʃɑːf][tʃɑːf, tʃæf] [ʌn'siːsɪŋ] , [bʌt; bət][ai]['dɪd(ə)nt][keə(r)] ,
And the chaff chaffed unceasing , but I didn't care ,
和 这 糠 擦伤 不断 , 但 我 没有 关心 ,
那些谩骂声不绝于耳，但我毫不在意。

[maɪ] ['lɑːftə(r)] [ræŋ] [fɔːθ] [wɪð] [ɪn'kriːst] [vɪm][ænd; ənd][zest] ,
My laughter rang forth with increased vim and zest ,
我的 笑声 响铃 前进 和 增加 vim 和 热情 ,
我的笑声更加响亮、更加欢快，

[maɪ] [tʃæ'staɪzmənt] [ai] [njuː] — [dʒʌst] [ment] ['pɪlzˌbɛriz] [best] .
My chastisement I knew — just meant Pillsbury's Best .
我的 惩罚 我 知道 — 只是 意思是 皮尔斯伯里 最好的 .
我知道我受到的惩罚——只是意味着要用皮尔斯伯里最好的产品。

[ænd; ənd] [ðen] [keɪm] [ðə; ði] [taɪm] [wen] [ai] ['dʒɜːrnid] [ə'weɪ]
And then came the time when I journeyed away
和 然后 来了 这 时间 什么时候 我 旅程 离开
然后，我踏上了远行的旅程。

[tuː; tə][ðə; ði] [mɪlz] [weə(r)] [ðə; ði] " ['rəʊlə(r)] [mɪlz] " [rəʊl][ɔːl] [deɪ] ,
To the mills where the " Roller Mills " roll all day ,
到 这 磨坊 在哪里 这 " 滚筒 米尔斯 " 卷 全部 天 ,
到那些“辊磨机”整日运转的工厂，

[ænd; ənd][ɔːl][ɒv; əv][ðem; ðəm] [smaɪld] [wɪð] [ə; eɪ] ['hæpi] [grɪn]
And all of them smiled with a happy grin
和 全部 的 他们 微笑 和 一个 快乐的 咧嘴笑
他们都露出了幸福的笑容。

[ænd; ənd] ['welkəm] [ˌjuː 'es][pɔː(r); pʊə(r)]['lɪt(ə)l] - [ɪn] ;
And welcomed us poor little wheatlets in ;
和 欢迎 我们 贫穷的 小的 - 在 ;
他们热情地欢迎我们这些可怜的小麦苗；

[əʊ] ! [ðə; ði][graɪnd][ɒv; əv][laɪf] — [ai][wɒz; wəz][grɑːsp, græsp][ænd; ənd] [siːzd] ,
Oh ! the grind of life — I was grasped and seized ,
哦 ! 这 研磨 的 生活 — 我 曾是 抓住 和 查获 ,
哦！生活的艰辛——我被紧紧抓住，无法自拔。

[ai] ['riːəli] [kænt] [seɪ] [ai][wɒz; wəz] ['veri] [mʌtʃ] [pliːzd] ;
I really can't say I was very much pleased ;
我 真的 不能 说 我 曾是 非常 很多 高兴 ;
我真的不能说我很满意;

[bʌt; bət][tuː; tə] [seɪ] [ðə; ði] [liːst] , [ai][wɒz; wəz] [mʌtʃ] [ɪm'prest] ,
But to say the least , I was much impressed ,
但 到 说 这 至少 , 我 曾是 很多 印象深刻 ,
但毫不夸张地说，我印象非常深刻。

[ænd; ənd] [wen] [ai][gɒt] [θruː] [ai][wɒz; wəz] ['pɪlzˌbɛriz] [best] .
And when I got through I was Pillsbury's Best .
和 什么时候 我 得到 通过 我 曾是 皮尔斯伯里 最好的 .
当我完成任务时，我就是皮尔斯伯里最好的产品。

[ðə; ði] [mɪlz] [weə(r)] [ðə; ði]['rəʊlə(r)] [mɪlz]
The mills where the roller mills
这 磨坊 在哪里 这 滚筒 磨坊
轧辊磨机所在的磨坊

[rəʊl][ɔːl] [deɪ]
roll all day
卷 全部 天
整天滚动

[ænd; ənd] [naʊ] [ɪn][ðə; ði]['leɪtɪst] ['fæʃnz] [geɪ]
And now in the latest fashions gay
和 现在 在 这 最新的 时尚 同性恋
现在，同性恋也成为了一种时尚潮流。

[ɪn][ðə; ði][bɪg] [raʊnd] [wɜːld] [ai][hæv; həv][maɪ] [seɪ] ,
In the big round world I have my say ,
在 这 大的 圆形的 世界 我 有 我的 说 ,
在这个广阔的世界里，我有发言权。

[fɔː(r); fə(r)][ɪn] [ðɪs] [məʊst] [bɪ'kʌmɪŋ] [sæk] ,
For in this most becoming sack ,
为了 在 这 最多 成为 解雇 ,
因为在这件最合适的麻袋里，

[pliːz] [nəʊt] [ðə; ði] [hæŋ] — [bəuθ] [frʌnt] [ænd; ənd] [bæk] ,
Please note the hang — both front and back ,
请 笔记 这 悬挂 — 两个都 正面 和 后退 ,
请注意悬挂方式——正面和背面都要注意。

[ai] ['dʒɜːni] [fɑː(r)][frɒm; frəm][ðə; ði][lænd][ɒv; əv][maɪ] [bɜːθ]
I journey far from the land of my birth
我 旅行 远的 从 这 土地 的 我的 出生
我远行，离开我的故乡

[tuː; tə] [fiːd] [ðə; ði] ['hʌŋgri] [hɔːrdz] [ɒv; əv] [ɜːθ] ;
To feed the hungry hordes of Earth ;
到 喂养 这 饥饿的 成群结队 的 地球 ;
为了养活地球上饥饿的人口;

[fɔː(r); fə(r)] [ðəʊz] [huː] [nəʊ] [nɛə] [feɪl][tuː; tə] [seɪ]
For those who know ne'er fail to say
为了 那些 WHO 知道 从未 失败 到 说
那些懂得的人从不吝于说

[ðæt] ['pɪlzˌbɛriz] ['flaʊə(r)] ['or] [ðə; ði] [wɜːld] [həʊldz] [sweɪ] .
That Pillsbury's flour o'er the world holds sway .
那 皮尔斯伯里 面粉 超过 这 世界 持有 摇摆 .
皮尔斯伯里面粉在世界各地都占据着主导地位。

[tuː; tə][ðə; ði] [ˈkɪtʃɪn] [ai][gəʊ] — [tuː; tə][ðə; ði] [ˈbeɪkəz] [huː] [beɪk]
To the kitchen I go — to the bakers who bake
到 这 厨房 我 去 — 到 这 面包师 WHO 烤

我走进厨房——去找那些烘焙师。

[ðə; ði] [bred] [ænd; ənd][ðə; ði] [ˈkʊkiz] , [ðə; ði][paɪz][ænd; ənd][ðə; ði] [keɪk] ;
The bread and the cookies , the pies and the cake ;
这 面包 和 这 曲奇饼 , 这 馅饼 和 这 蛋糕 ;

面包和饼干，馅饼和蛋糕；

[ˌaɪ ˈtiː][wɒz; wəz][ðeə(r)] [ðæt] [ai][met] [ðə; ði] [ˈpækɪdʒ] [ɒv; əv] [jiːst]
It was there that I met the package of yeast
它 曾是 那里 那 我 遇见 这 包裹 的 酵母

正是在那里，我遇到了那包酵母。

[huː] [reɪzd] [ðə; ði] [dəʊ] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [ˈkʌmɪŋ] [fiːst] ,
Who raised the dough for the coming feast ,
WHO 提高 这 面团 为了 这 未来 盛宴 ,

谁筹集了即将到来的盛宴的资金?

[ænd; ənd] [ðæts] [waɪ] [ai][sɪt][ænd; ənd] [tɔːk] [tuː; tə] - [naɪt] ,
And that's why I sit and talk to - night ,
和 那就是 为什么 我 坐 和 讲话 到 - 夜晚 ,

这就是我今晚坐下来和大家谈谈的原因。

[fɔː(r); fə(r)][tuː; tə] - [ˈmɒrəʊ] [ai] [nəʊ] [aɪl] [biː; bi] [aʊt] [ɒv; əv] [saɪt] ;
For to - morrow I know I'll be out of sight ;
为了 到 - 明天 我 知道 患病的 是 出去 的 视线 ;

我知道明天我将消失在人们的视线之外；

[səʊ] [aɪl] [təʊst] [maɪˈself][eə(r)] [ðɪs] [teɪl] [ai][kləʊz] ,
So I'll toast myself ere this tale I close ,
所以 患病的 吐司 我 埃雷 这 故事 我 关闭 ,

所以，在结束这个故事之前，我要为自己干杯。

[tuː; tə] [ˈpɪlzˌbɛriz] [best] , [ðə; ði][ˈflaʊə(r)][wʌn] [nəʊz] .
To Pillsbury's Best , the flour one knows .
到 皮尔斯伯里 最好的 , 这 面粉 一 知道 .

皮尔斯伯里最佳面粉，人人都熟悉的面粉。

[ðɪs] [ɪz][ðə; ði] [teɪl] [ɒv; əv][ðə; ði][ləʊf] [ɒn][ðə; ði] [ʃelf] .
This is the tale of the loaf on the shelf .
这 是 这 故事 的 这 面包 在 这 架子 .

这是关于货架上那块面包的故事。

[æz; əz][təʊld][tuː; tə][ˌem ˈiː][baɪ][ðə; ði][ləʊf] [ɪtˈself] .
As told to me by the loaf itself .
作为 讲述 到 我 经过 这 面包 本身 .

这是面包本身告诉我的。

[ˈpɪlzˌbɛriz]
Pillsbury's
皮尔斯伯里

皮尔斯伯里

[best]
BEST
最好的

最好的

[ˈɛksˈɛksˈɛksˈɛks]
XXXX
XXXX

XXXX

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神